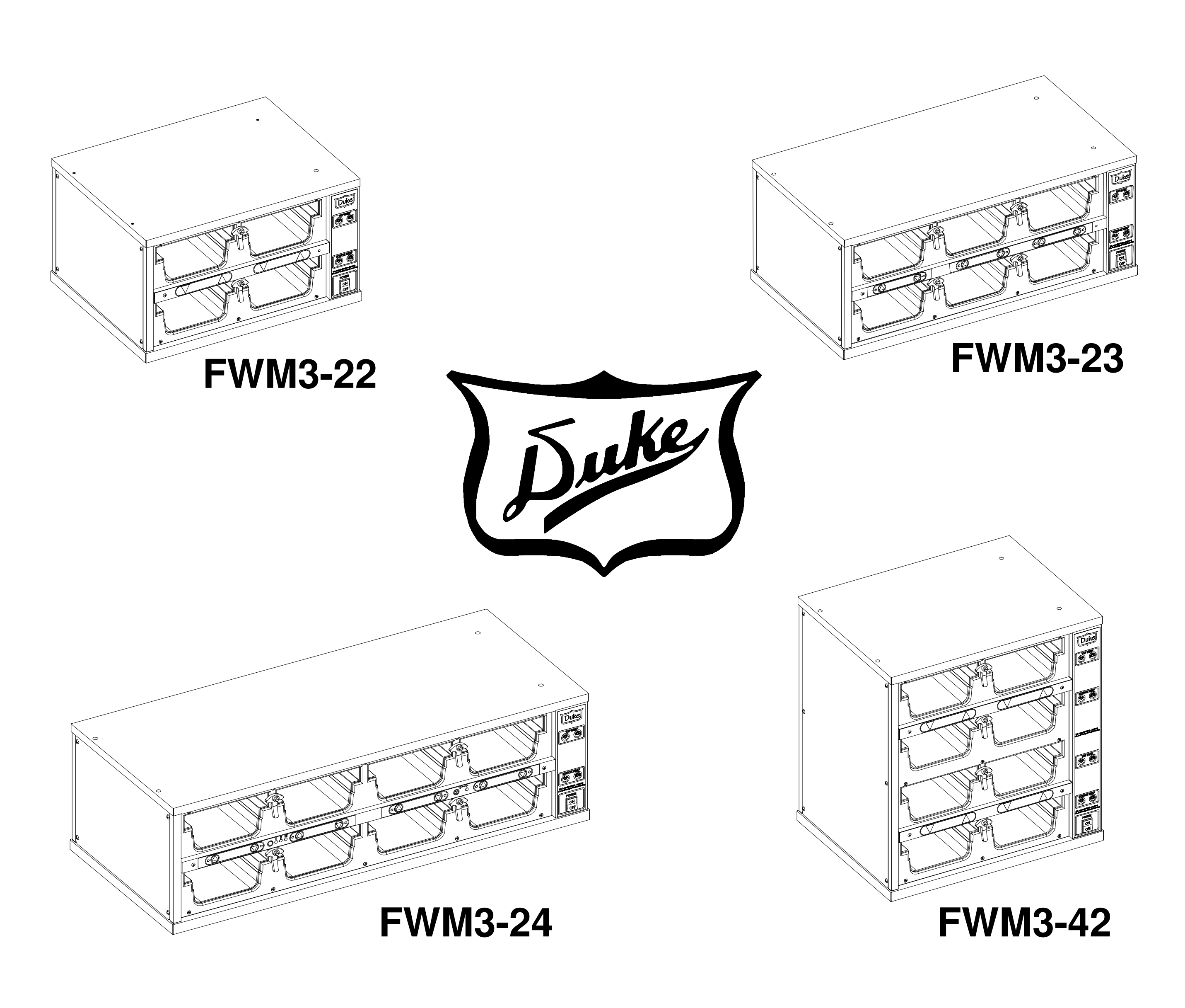
BEDIENUNGSANLEITUNG

Produktwarmhalteschrank

U.S. Patent 6175099, 6262394

Andere U.S.- und ausländische Patente beantragt



Für weitere Informationen oder technische Unterstützung

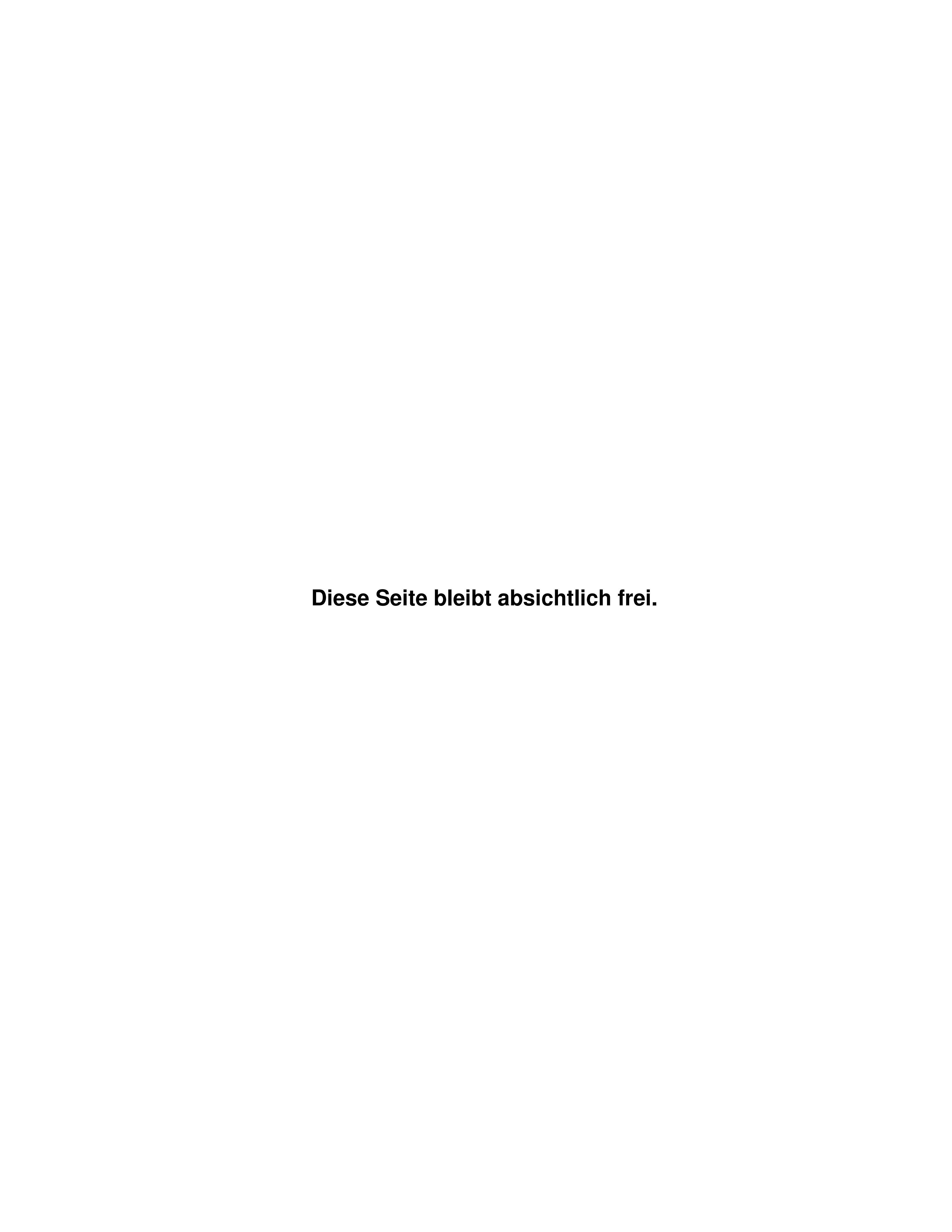
GEBÜHRENFREI (USA)

1 (877) 734-DUKE (3853)

oder

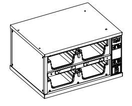
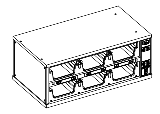
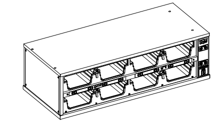
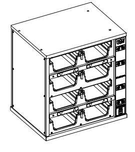
1 (314) 231-1130

156896P



Diese Seite bleibt absichtlich frei.

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung des Herstellers

Das Duke Warmhaltemodul wurde als Antwort auf den Bedarf von Burger King nach verlängerten Warmhaltekapazitäten für gleich bleibend hohe „gerade gare“ Lebensmittelqualität als Teil der HIYW-Küche entwickelt.

Das Duke Warmhaltemodul verwendet eine von Duke patentierte Warmhaltetechnik mit „Wärmesenke“, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Pfannen über den Boden und die Seiten sicherstellt. Dadurch können vorgekochte Lebensmittel über einen längeren Zeitraum ohne merkliche Qualitätsverschlechterung warm gehalten werden, was Speiseabfälle und Lebensmittelverderb verringert.

Die eigenständigen, einzeln geformten, abgedichteten Fächer des Duke Warmhaltemoduls verhindern Geruchs- und Geschmacksübertragung. Da die Fächer abgedichtet und wie Pfannen geformt sind, brauchen sie für die Reinigung und den Kochgutwechsel nicht auseinander gebaut zu werden.

Aufgrund der einzigartigen Konstruktion des Duke Warmhaltemoduls ist eine Temperatureinstellung für alle existierenden Nahrungsgruppen ausreichend. Die zulässige Temperatur wird im Werk voreingestellt. Dadurch werden unterschiedliche Leistungsniveaus zwischen den einzelnen Standorten verringert.

Eine zweite voreingestellte Temperatur ist für künftige größere Kapazitäten eingebaut. Alle voreingestellten Temperaturen sind derzeit eingestellt.

HINWEIS: PRODUKTWARMHALTERSCHRANK ...AKA (auch WARMHALTEMODUL genannt).
Das Duke Product Holding Cabinet wurde auch für die erneute Erwärmung von Nahrungsmittelprodukten konstruiert. Für die erneute Erwärmung ist eine Thermostateinstellung von 93 °C (200 °F) erforderlich. Die Anleitung für Thermostateinstellungen befinden sich auf Seite 12.

HINWEIS: Nur hierfür qualifiziertes Servicepersonal sollte die voreingestellten Temperaturregler ändern.

Supplier Name: **Duke Manufacturing Co.**
Address: 2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

Model #:

FWM3-22-100 FWM3-22-120 FWM3-22-208 FWM3-22-230 FWM3-22-240	FWM3-24-100 FWM3-24-120 FWM3-24-208 FWM3-24-230 FWM3-24-240
FWM3-23-120 FWM3-23-208 FWM3-23-230 FWM3-23-240	FWM3-42-100 FWM3-42-120 FWM3-42-208 FWM3-42-230 FWM3-42-240

Seriennr.: ____________________
Empfangsdatum:
Einbaudatum:
Gebührenfrei (USA)
Telefon: 1(800) 735-3853
Fax:
Kundendienstinfo: 1(314) 231-5074
Örtliche Kundendienststelle ____________________

Örtliche Kundendienststelle (Tel.) ____________________

Einbauanforderungen

Stromanschluss: Kabelverbinder IEC 60320 C20. Passend zu Kabel IEC 60320 C19.

!VORSICHT!
Brand- und Stromschlaggefahr. Kabelsatz mit Duke Manufacturing Teilenummer 156003 o. Ä. ersetzen.

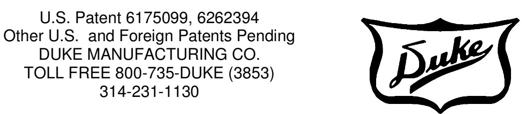
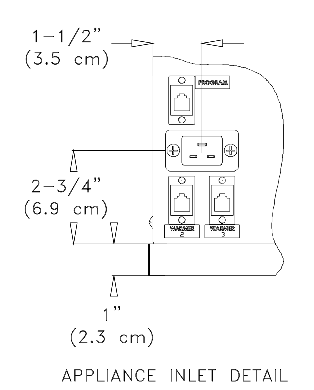
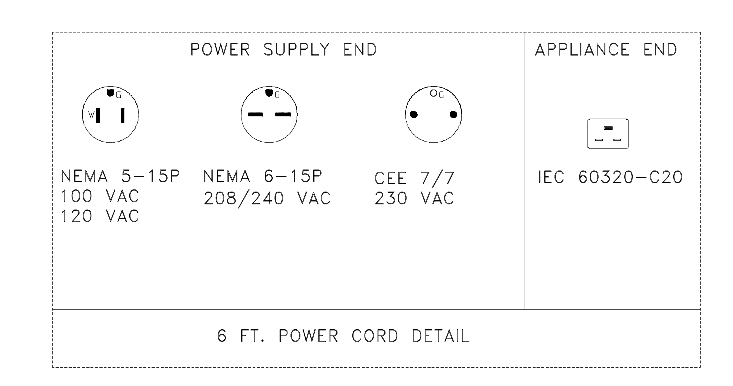
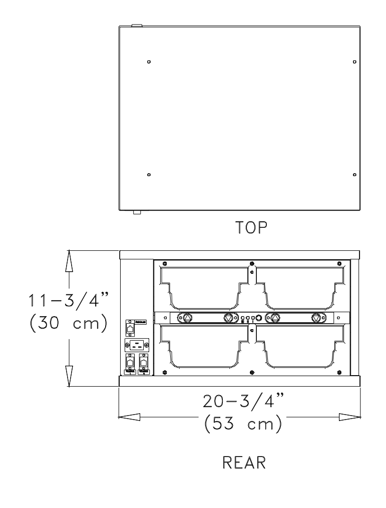


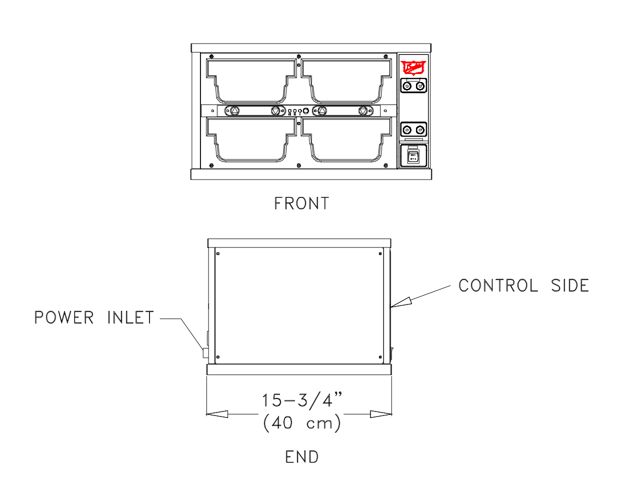
Abb 1.1, DATENBLATT
MODELL FWM3-22

Shipping Weight:	61 lbs/27.7 Kg	
Electrical:	FWM3-22-100	100 V, 8.0 A, 800 W, 50/60/Hz
	FWM3-22-120	120 V, 6.7 A, 800 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-208	208 V, 5.8 A, 1200 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-230	230 V, 5.2 A, 1200 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-240	240 V, 5.0 A, 1200 W, 50/60 Hz



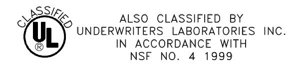














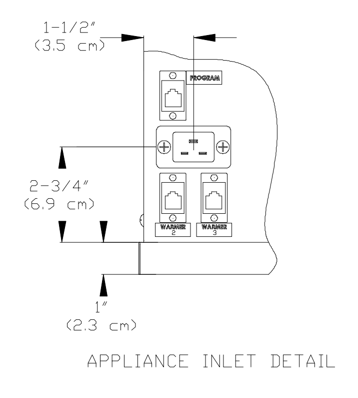
U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

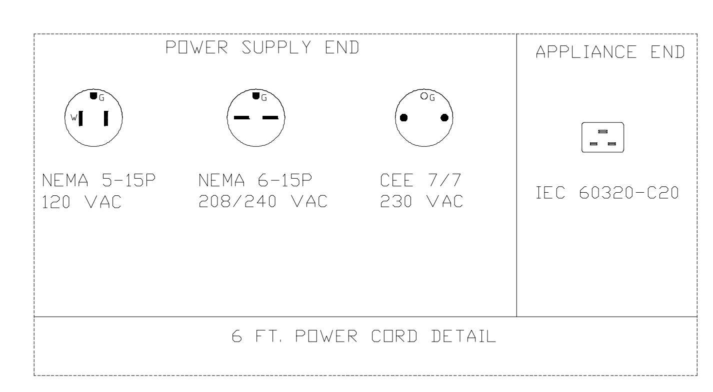


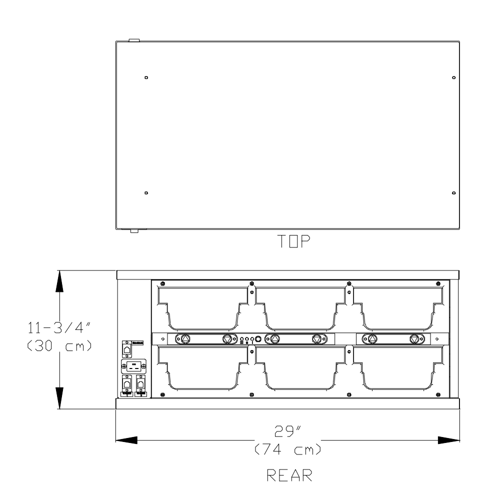
Abb 1.2, DATENBLATT

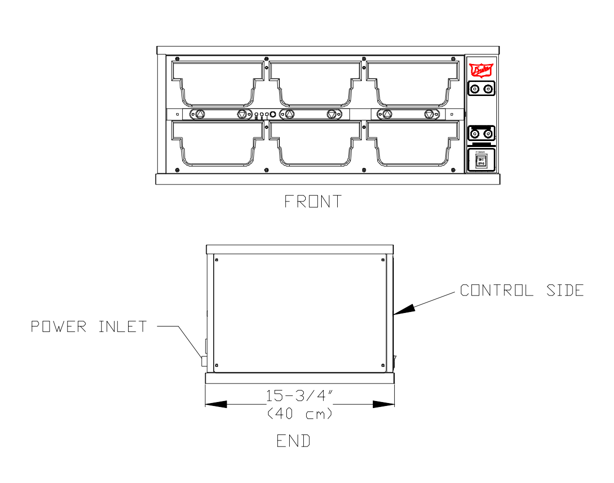
MODELL FWM3-23

Shipping Weight:	83.5 lbs/37.9 Kg	
Electrical:	FWM3-23-120 FWM3-23-208 FWM3-23-230 FWM3-23-240	120 V, 10.0 A, 1200 W, 50/60 Hz 208 V, 8.7 A, 1800 W, 50/60 Hz 230 V, 7.8 A, 1800 W, 50/60 Hz 240 V, 7.5 A, 1800 W, 50/60 Hz







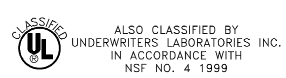




LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE



INDEXER COMMERCIAL APPARIEL DE QUISINE



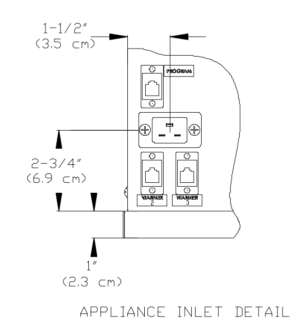


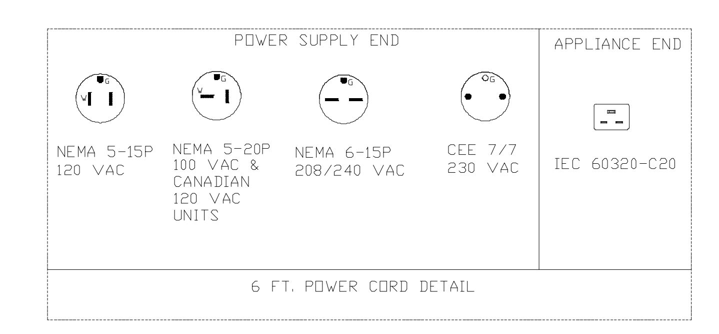
U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

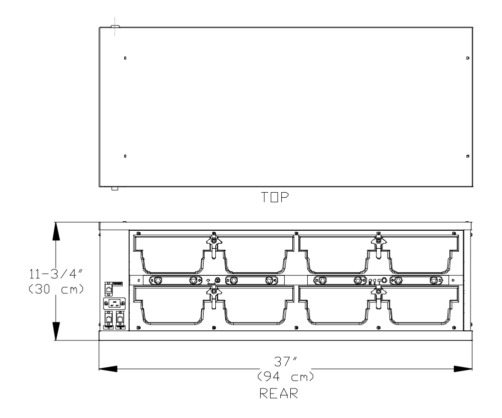


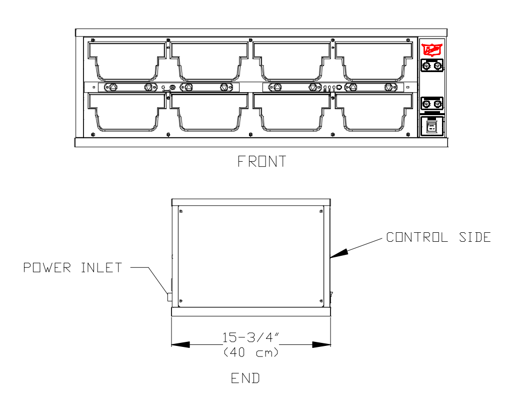
Abb 1.3, DATENBLATT
MODELL FWM3-24

Shipping Weight:	100 lbs/45 Kg	
Electrical:	FWM3-24-100	100 V, 16.0 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-120	120 V, 13.3 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-208	208 V, 11.5 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-230	230 V, 10.4 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-240	240 V, 10.0 A, 2400 W, 50/60 Hz



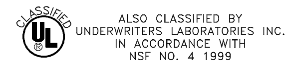














U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

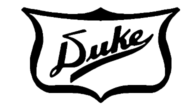
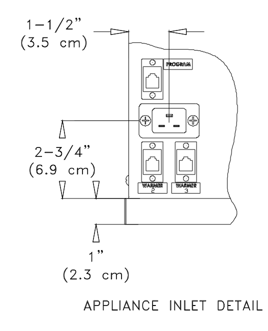
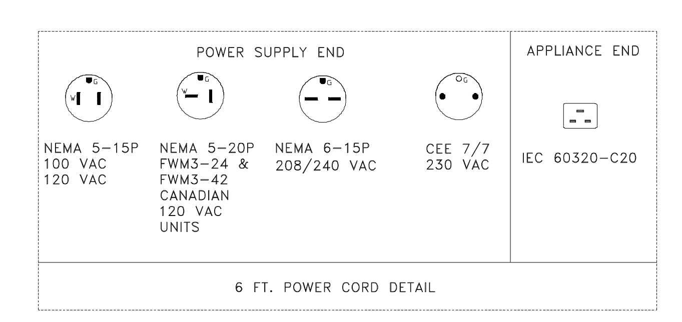


Abb 1.4, DATENBLATT
MODELL FWM3-42

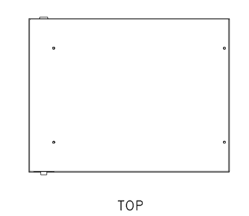
Shipping Weight:	100 lbs/45 Kg	
Electrical:	FWM3-42-100	100 V, 16.0 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-120	120 V, 13.3 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-208	208 V, 11.5 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-230	230 V, 10.4 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-240	240 V, 10.0 A, 2400 W, 50/60 Hz

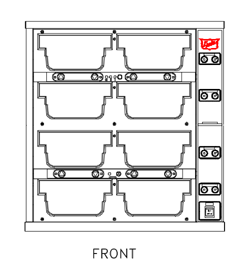


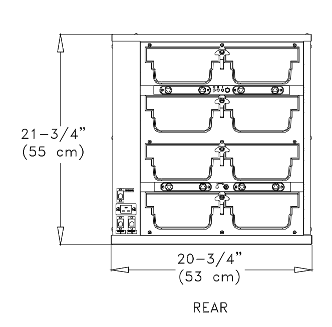
APPLIANCE INLET DETAIL



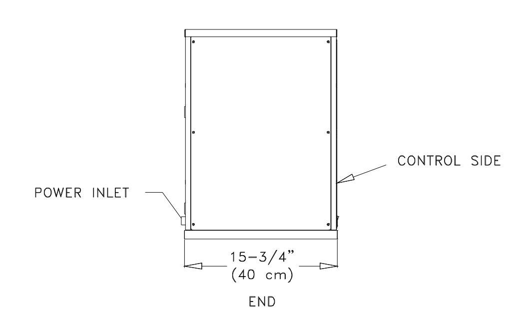
6 FT. POWER CORD DETAIL


TOP


FRONT



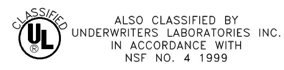
REAR



END









U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130



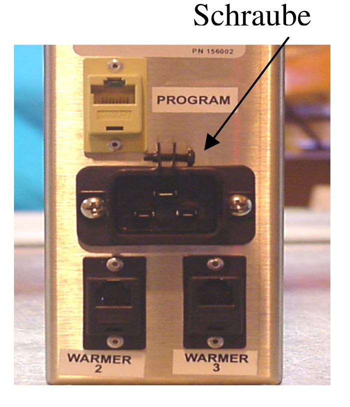
EINBAUANLEITUNG

1. **Das Warmhaltemodul auf eine stabile Fläche stellen**.
2. **Das Netzkabel am IEC 60320 C20 mit zugelassenem Kabelsatz anschließen.**
3. **Den Anweisungen in der Bedienungsanleitung unter REGELMÄSSIGE WARTUNG, PRÜFLISTE UND REINIGUNGSANLEITUNG folgen.**



!VORSICHT!
BRAND- UND STROMSCHLAGGEFAHR. GEGEN DEN DUKE SCHNURSATZ 156400 AUSTAUSCHEN

Schraube

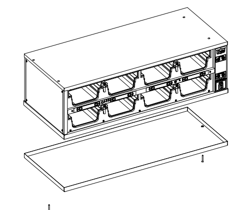


Zum richtigen Anschließen des Netzkabels die Schraube lösen, das Kabel ganz in die Halterung drücken und die Schraube wieder anziehen.

STAPELN DER GERÄTE

Die FWM3-24 Warmhaltemodule können begrenzt aufeinander gestapelt werden. Dieser Abschnitt zeigt, wie sie sicher aufeinander gestapelt werden können.

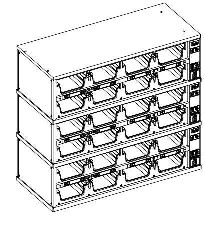




Die Bodenwanne von allen Warmhaltemodulen außer dem untersten Gerät entfernen, auf dem die anderen gestapelt werden sollen. Die Bodenwanne ist mit zwei Schrauben an der Unterseite des Warmhaltemoduls befestigt.



Das untere Gerät aufstellen, dann das nächste Gerät oben drauf stellen. Die Oberseite des unteren Warmhaltemoduls passt in die Innenseite der Unterseite des darüber gestapelten Geräts.



WARNUNG!
KIPPGEFAHR! Geräte vom Typ FWM3-42 nicht stapeln. Nie mehr als 3 Warmhaltemodule aufeinander stapeln. Gestapelte Warmhaltemodule nicht auf Flächen stellen, die leicht umkippen können.



Gerät-zu-Gerät-Kommunikationsverbindungen

Jedes Gerät mit einer ICC-Zeitgebersteuerung kann bis zu zwei weitere Geräte (solche ohne ICC-Zeitgebersteuerung) steuern. Nachfolgend die durchzuführenden Anschlüsse für diese Geräte. Die Programmierung erfolgt mit dem von ICC gelieferten Palm Pilot Programmiergerät.

HINWEIS: Bei Warmhalteschränken mit digitaler Tastenzeituhr können maximal vier digitale Tastenfelder verwendet werden.

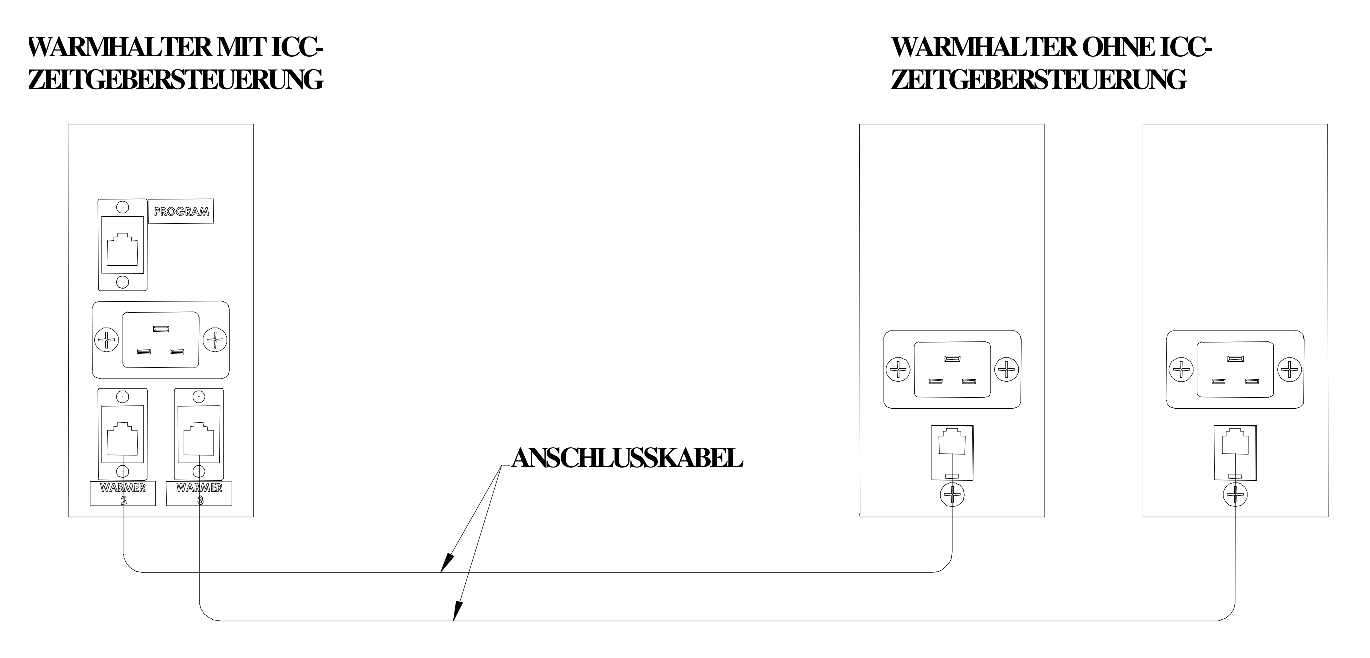
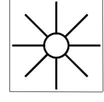


Abb 2

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

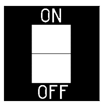
REGELMÄSSIGE WARTUNG, PRÜFLISTE UND REINIGUNGSANLEITUNG

TÄGLICH



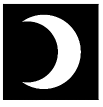
EINSCHALTPRÜFLISTE

1. Sicherstellen, dass die richtigen **Pfannendeckel** an den richtigen Stellen für frittiertes und gebratenes Kochgut eingesteckt sind.
2. Den **Netzschalter** auf der Vorderseite des Warmhaltemoduls einschalten.
3. Sicherstellen, dass die oberen und unteren **Wärmeleuchten HEAT** leuchten.
4. Das Warmhaltemodul mindestens 20 Minuten vorheizen oder bis die **Wärmeleuchten HEAT** erstmals ausgehen.



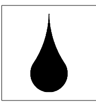
BEDIENUNGSANLEITUNG/EINSTELLUNGEN

1. Wenn die **Wartungsleuchte SERVICE** während des Betriebs des Warmhaltemoduls aufleuchtet, die betroffene Fächerreihe nicht mehr verwenden, bis das Warmhaltemodul gewartet wurde.
2. Die Menüleiste wie in der Bedienungsanleitung für die Menüanzeigetafel bedienen.



ABSCHALTPRÜFLISTE

1. Den Netzschalter ausschalten.
2. Alle Pfannen und Deckel herausnehmen.
3. Das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen lassen.
4. Das Warmhaltemodul wie in der Anleitung für tägliche Reinigung sauber machen.



REINIGUNGSANLEITUNG

1. Die Innen- und Außenseite des Warmhaltemoduls mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen.
2. Die Pfannen und Deckel mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen. Sicherstellen, dass die Seife vollständig von den Kunststoffpfannen und -deckeln abgespült wird.

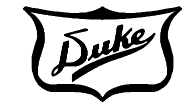
Vorsicht!

Stromschlaggefahr. Nicht waschen mit hochdruck-wasserstrahl oder wasserschlauch. Keine ätzenden, säurehaltigen, ammoniakhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberfläche beschädigen können. Sie können Edelstahl- und Kunststoffoberflächen beschädigen

!WARNUNG!

Boden und Seiten des Wärmebeckens sind sehr heiß und kühlen nur langsam ab.

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130



FEHLERSUCHE

Das Duke Warmhaltemodul enthält keine vom Benutzer wartungsfähigen Teile. Bei einer Fehlfunktion sicherstellen, dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist und alle Schalter und Trennschalter eingeschaltet sind. Bei einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an den offiziellen Kundendienst von Duke Manufacturing Company oder rufen Sie uns an unter der 001-800-734-3853.

FEHLERANZEIGEN DER ELEKTRONISCHEN REGELUNG

Die Serviceleuchte befindet sich vorne auf der Regelung neben der Wärmeleuchte (siehe Abbildung). Sie weist den Bediener auf Ausfälle des Heizkreises hin. Wenn eine Serviceleuchte aufleuchtet, darf die betroffene Fächerreihe des Warmhaltemoduls nicht benutzt werden, bevor der Fehler von einem zugelassenen Servicetechniker behoben worden ist. Fehlerzustände, die zum Aufleuchten der Serviceleuchte führen können, sind:

1. **Fehler - Temperaturüberschreitung - Ein Temperaturüberschreitungsfehler tritt auf, wenn die Regelung feststellt, dass die Temperatur der Fächerreihe höher ist als die im Werk voreingestellte Temperatur. Das tritt auf, wenn das Heizelement der Fächerreihe selbst nach Erreichen der voreingestellten Temperatur weiter mit Strom versorgt wird. Die Regelung schaltet dann die Serviceleuchte ein. Das nach oben begrenzende Thermostat verhindert, dass die Temperatur über die sicheren Grenzwerte ansteigt, indem es die Temperatur auf maximal 120° C regelt.**

2. **Fehler - Temperaturunterschreitung - Ein Temperaturunterschreitungsfehler tritt auf, wenn die Regelung feststellt, dass die Temperatur der Fächerreihe länger als 30 Minuten hintereinander niedriger ist als die im Werk voreingestellte Temperatur. Das tritt auf, wenn der Heizelementkreis offen ist oder das RTD-Rückführungssignal fehlerhaft ist. Die Regelung schaltet dann die Serviceleuchte ein.**

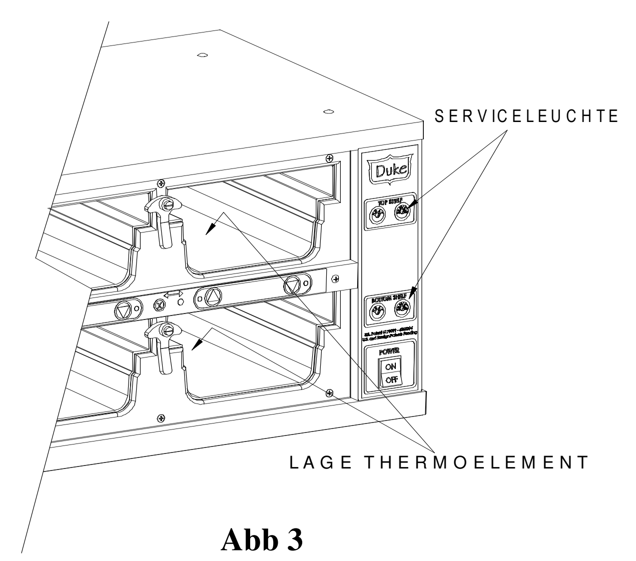


Abb 3

TEMPERATURPRÜFVERFAHREN

1. **Ein digitales und geeichtes Thermometer muss für genaue Temperaturmessungen verwendet werden.. Zur Messung von Temperaturen einen Thermoelement-Oberflächenfühler verwenden.**
2. **Während des Vorheizens und der Temperaturkontrolle dürfen sich keine Pfannen in den Becken befinden. Das Warmhaltemodul 30 Minuten vorheizen, bevor die Temperatur gemessen wird. Die Temperatur nur messen, wenn das Warmhaltefach mindestens 30 Minuten leer war. Dadurch kann sich die Temperatur im Warmhaltefach stabilisieren, was falsche Messangaben verhindert.**
3. **Das Warmhaltefach muss sauber und leer sein, bevor die Temperatur gemessen wird. Darauf achten, dass kein Luftzug durch das Warmhaltefach zieht.**
4. **Den Temperaturfühler in der geometrischen Mitte auf dem Boden des ersten Warmhaltefachs anbringen. Das erste Warmhaltefach ist der Regelung am nächsten. Sicherstellen, dass der Temperaturfühler guten Oberflächenkontakt beim Messen hat.**
5. **Alle Temperaturprüfungen zeigen einen Temperaturanstieg und -abfall entsprechend dem Ein- und Ausschalten der Heizelemente für eine Regelung nach Sollwert. Die kalibrierte Temperatur ist der Mittelwert aus verschiedenen Temperaturmessungen über einen Zeitraum von 20 Minuten nach Vorheizen des Warmhaltemoduls. Die Durchschnittstemperatur muss bei 88 °C ± 3 °C liegen.**



Programmierung der elektronischen Regelung

Die elektronische Temperaturregelung ist ab Werk auf die Beibehaltung einer Temperatur ± 3 °C in der unteren Mitte des Warmhaltefachs eingestellt. Diese Temperatur ist das Ergebnis mehrstündiger Kochguttests im Testlabor. Die Temperatur kann vom Bediener nicht eingestellt werden. Da die elektronische Regelung einen RTD-Platinfühler verwendet, ist eine regelmäßige Eichung nicht erforderlich.

!GEFAHR!
STROM FÜHRENDE ELEKTRISCHE TEILE.
NUR ZUGELASSENE SERVICETECHNIKER DÜRFEN DIE TEMPERATURVOREINSTELLUNG DER REGELUNG ÄNDERN.

Programmieren der Temperatur

1. Die Abdeckung von der Regelungsseite des Warmhaltemoduls entfernen und das Warmhaltemodul einschalten.
2. Die Drucktasten S1 und S2 auf der Rückseite der Regelung finden. (Siehe Seite 4.1)
3. Die Drucktaste S1 drücken und halten, bis eine LED auf der Rückseite der Regelung aufleuchtet. (Etwa 5 Sekunden)
4. Die Vorderseite der Regelung beobachten (Abb. 4.2). Die Drucktaste S1 auf der Rückseite der Regelung drücken und loslassen, sobald die gewünschte Leuchtenkombination auf der Vorderseite der Regelung blinkt. (Siehe Tabelle 1.1)

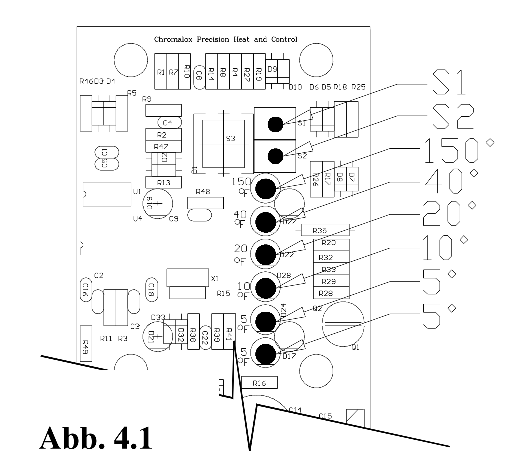


Abb. 4.1

HINWEIS: Zur Erfüllung der NSF-Hygieneanforderungen darf die voreingestellte Regeltemperatur nicht auf unter 82 °C (180°F) eingestellt werden.

5. Die Drucktaste S2 drücken und loslassen, sobald die Summe der erleuchteten LED-Werten auf der Rückseite der Anzeigetafel der gewünschten voreingestellten Temperatur entspricht.
6. Die Schritte 4 und 5 für jede voreingestellte Temperatur wiederholen. Dann die Taste S1 drücken und loslassen, sobald die LED auf der Rückseite der Regelung aufleuchtet und die Leuchten auf der Vorderseite der Anzeigetafel nicht mehr blinken.
7. Die Abdeckung wieder auf der Regelungsseite des Warmhaltemoduls anbringen.

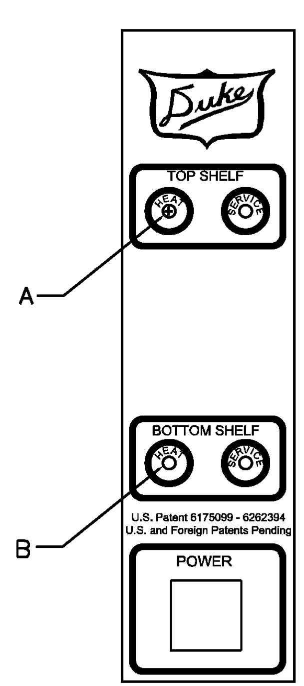


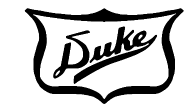
Abb. 4.2

Blinkende Leuchten

	A	B
Obere Fächerreihe	X	
Untere Fächerreihe		X

TABELLE 1

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130



TEILELISTE UND ABBILDUNGEN

Locator	P/N	Description	Qty Per Unit			
			FWM3-22	FWM3-23	FWM3-24	FWM3-42
1	156807	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-22, DAYPART	1 or 2	1 or 2	1 or 2	1 or 2
	156677	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-22, DIGITAL				
	156279	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-22, DIGITAL/DAYPART				
	156808	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-23, DAYPART				
	156676	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-23, DIGITAL				
	156672	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-24, DAYPART/TRANSFER				
	157532	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-24, DIGITAL/DAYPART				
	157539	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-24, DIGITAL				
	156756	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-42, DAYPART				
	156908	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-42, DIGITAL/DAYPART				
2	600106	KIT, FWM CONTROLLER	1	1	1	2
3	155749	TRANSFORMER 208/240 VAC	1	1	1	1
	156838	TRANSFORMER 230 VAC				
	156316	TRANSFORMER 120 VAC				
4	155741	RECEPTACLE ELECTRIC	1	1	1	1
5	156616	COUPLER 6X6 RJ12 (MB1 &SB1 UNITS ONLY)	2	2	2	2
6	156617	COUPLER, 8X8 RJ45 (MB1 &SB1 UNITS ONLY)	1	1	1	1
7	156059	CONNECTOR SPECIAL T (REAR VIEW MB2 & SB2)	1	1	1	1
8	156527	SWITCH, LIGHTED, DPST, 16A	1	1	1	1
* 9	156809	CONTROL, ICC TIMER, W/ SOUNDER, FWM3-22 & FWM3-23	1	1	1	1
	156820	CONTROL, ICC TIMER, W/ SOUNDER, FWM3-24 & FWM3-42				
	156819	CONTROL, ICC TIMER, W/O SOUNDER, FWM3-22 & FWM3-23				
	156409	CONTROL, ICC TIMER, W/O SOUNDER, FWM3-24 & FWM3-42				
	156939	CONTROL, ICC TIMER, W/100 DB SOUNDER, FWM3-22 & FWM3-23				
	156935	CONTROL, ICC TIMER, W/100 DB SOUNDER, FWM3-24 & FWM3-42				
	156610	CONTROL, ICC TIMER, DIGITAL, W/ SOUNDER, FWM3-22 & FWM3-23				
	156280	CONTROL, ICC TIMER, DIGITAL/DAYPART W/SOUNDER, FWM3-22				
	157533	CONTROL, ICC TIMER, DIGITAL/DAYPART W/SOUNDER, FWM3-24				
	156909	CONTROL, ICC TIMER, DIGITAL/DAYPART W/SOUNDER, FWM3-42				
10	156485	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-22	2			
	156558	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-23		2		
	155849	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-24			2	
	156548	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-42				2
11	156285	LATCH,PAN	4	8	8	8
12	156288	SCREW SHOULDER	4	8	8	8
13	0653638	SCREW 1/4-20 X 3/4	8	8	8	16
14	155750	RTD 1K OHM THIN	2	2	2	4
15	156994	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-100 & FWM3-42-100	4			8
15	156483	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-120 & FWM3-42-120	4			8
	156539	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-208 & FWM3-42-208	4			8
	156632	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-230CE & FWM3-42-230CE	4			8
	156540	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-240 & FWM3-42-240	4			8
	156564	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-120		6		
	156301	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-208		6		
	156611	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-230CE		6		
	156565	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-240		6		
	157520	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-100			8	
	156566	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-120			8	
	155752	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-208			8	
	156318	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-230CE			8	
	155755	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-240			8	
16	155753	THERMOSTAT AUXILIARY	2	2	2	4
17	155680	NUT #8-32 KEPS	4	4	4	8
18	155873	LID,FOODWARMER VENTED (FRIED)(GRAY)	AR	AR	AR	AR
19	155876	LID,FOODWARMER SOLID (BROILED)(BLACK)	AR	AR	AR	AR
20	156491	CABLE, 8 FT, (FOR INTERCONNECTING UNITS)(NOT SHOWN)	AR	AR	AR	AR
	156666	CABLE, 26”, (FOR INTERCONNECTING DIGITAL UNITS)(NOT SHOWN)				
21	156533	CORDSET, NEMA 5-15P, 120V (NOT SHOWN)	1	1	1	1
	156811	CORDSET, NEMA 5-20P, 120V, CANADIAN FWM3-24,-42 (NOT SHOWN)				
	156421	CORDSET, NEMA 6-15P, 208/240V (NOT SHOWN)				
	156400	CORDSET, 230V CE (NOT SHOWN)				
22	156938	TERMINAL BLOCK	1	1	1	1

***Hinweis: Die Regelungen des ICC-Zeitgebersystems müssen bei der Installation des Systems von Hand programmiert werden.**

REVISED:
July 28, 2006

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130



TEILELISTE UND ABBILDUNGEN

PROGRAM

WARMER 2 WARMER 3

Rear View of MB1 & SB1 Rear View of MB2 & SB2

Abb. 5, Produktwarmhalteschrank FWM, Explosionsdarstellung

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130



SCHALTPLAN

SECOND TEMPERATURE CONTROLLER ON FWM3-42 ONLY

TEMPERATURE CONTROL

TOP SHELF RTD

BOTTOM SHELF RTD

CHANNEL 1

J5 J6

J8 CHANNEL 2 J7

TOP SHELF ELEMENTS

AUXILIARY THERMOSTAT

BOTTOM SHELF ELEMENTS

AUXILIARY THERMOSTAT

TEMPERATURE CONTROL

TOP SHELF RTD

BOTTOM SHELF RTD

CHANNEL 1

J5 J6

J8 CHANNEL 2 J7

TOP SHELF ELEMENTS

AUXILIARY THERMOSTAT

BOTTOM SHELF ELEMENTS

AUXILIARY THERMOSTAT

QUALITY TIMER OPTIONAL

12 VAC

TRANSFORMER*

IEC 60320-C20 INLET

L1

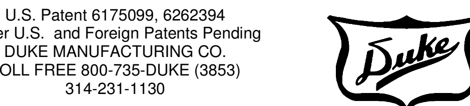
L2

GND

POWER SWITCH

* CONNECT WIRE #4 TO 240V TERMINAL FOR 240VAC AND 230VAC CE UNITS (SHOWN)
CONNECT WIRE #4 TO 208V TERMINAL FOR 208 VAC UNITS
120 VAC UNITS USE A 120V TRANSFORMER

Abb. 6, Interner Schaltplan FWM



SCHALTPLAN

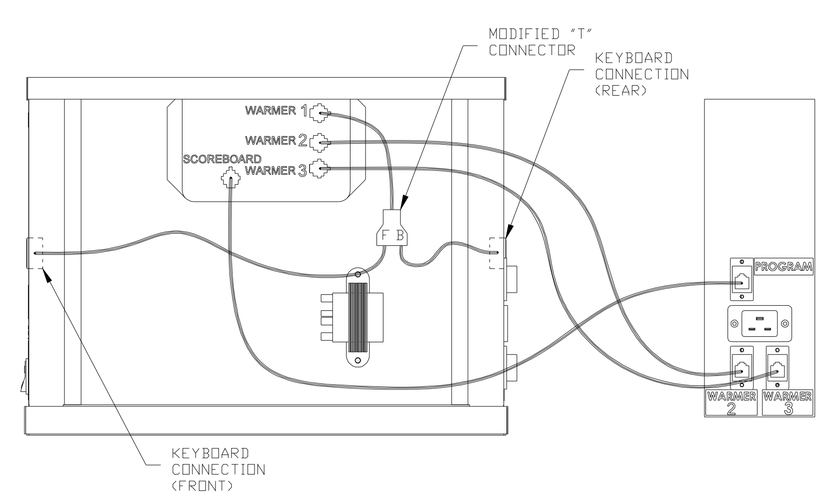


Abb. 7.1, Schaltplan Schnittstellenkabel mit ICC-Zeitgebersystem

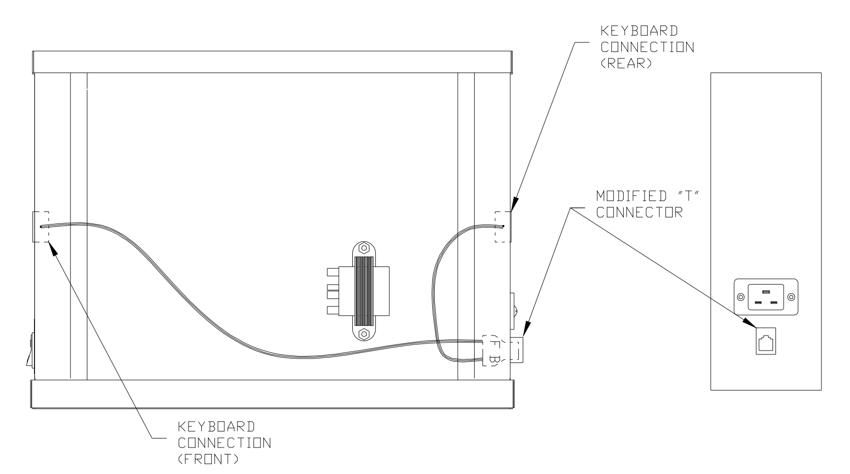


Abb. 7.2, Schaltplan Schnittstellenkabel ohne ICC-Zeitgebersystem

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

FWM3-42 SCHALTPLAN

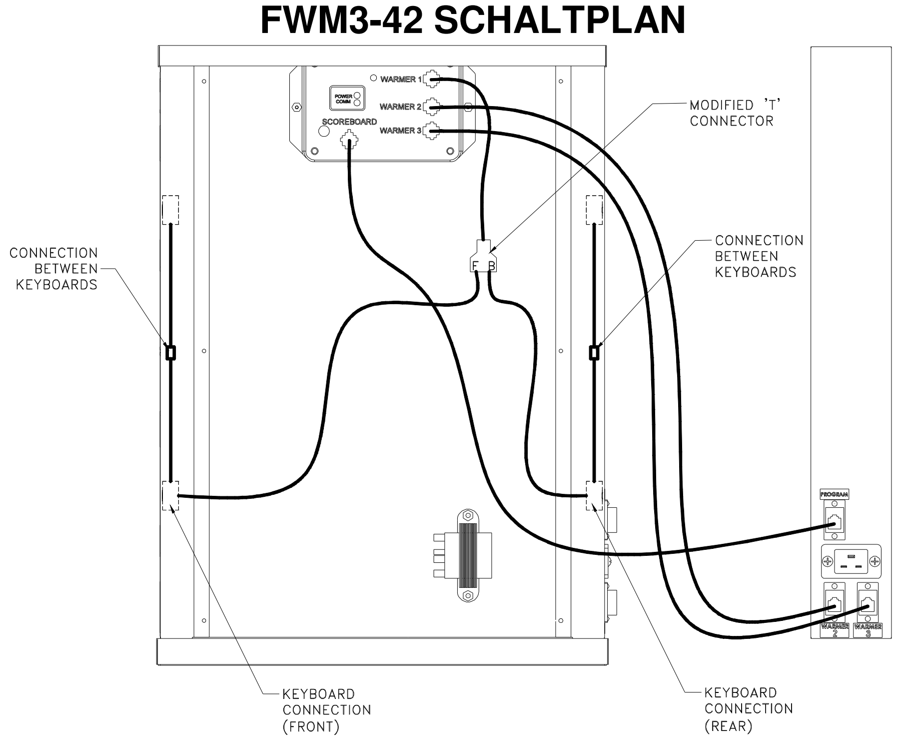


Abb 7.3 FWM3-42 Schaltplan Schnittstellenkabel mit ICC-Zeitgebersystem

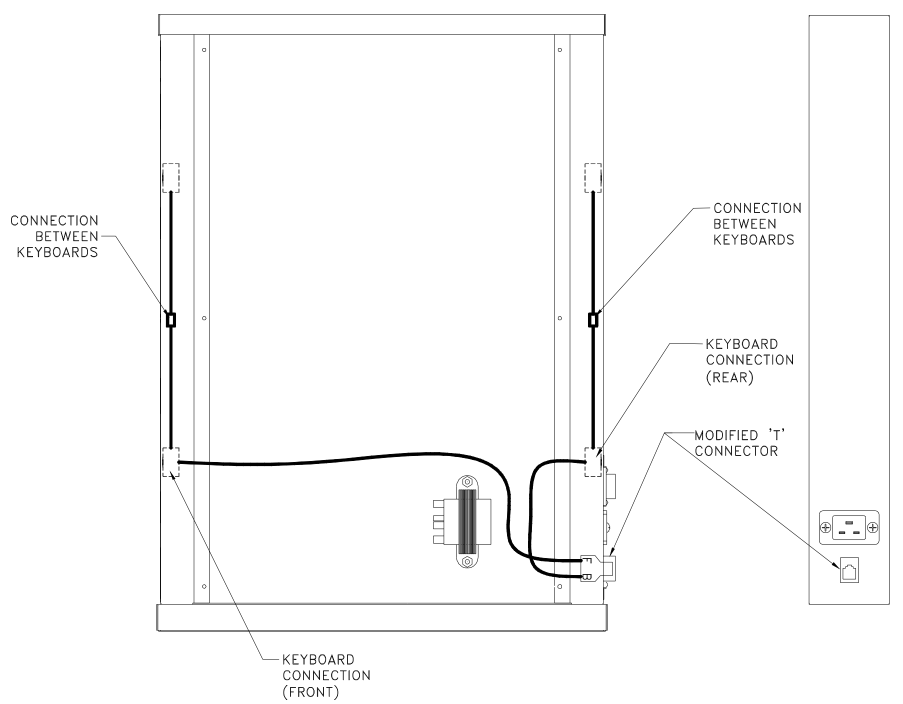
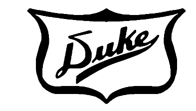


Abb. 7.4 FWM3-42 Schaltplan Schnittstellenkabel ohne ICC-Zeitgebersystem

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130





Diese Seite bleibt absichtlich frei.

